Combiné Cafetière & Espresso

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil sans lire la notice d´utilisation.

AA. 47/11

Notice d'utilisation

Préambule 3

MISES EN GARDE IMPORTANTES 4

Consignes particulières relatives au cordon d'alimentation..... 5, 6
Schéma de l'appareil et liste des principaux composants 7

PRECAUTIONS..... 8

Avant la première utilisation 9
Réalisation d´un espresso 10
Réalisation d´un cappuccino..... 11

Nettoyage 12
Nettoyage de la buse vapeur..... 13
Nettoyage du socle récupérateur..... 13

Détartrage de la section espresso..... 13

Problèmes dans la réalisation d´un espresso ou d´un cappuccino et causes possibles 14

Utilisation de la cafetière électrique..... 14
Mise en place du café moulu..... 15
Remplissage du réservoir d´eau 15

Nettoyage 16
Détartrage de la cafetière électrique 16
Recyclage..... 17

Chère cliente, cher client.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de brancher cet appareil, afin d'éviter tout risque de dommage dû à une utilisation inappropriée.Veuillez faire particulièrement attention aux avis de sécurité. Nos produits sont soumis à un contrôle final strict de qualité. Si, contre toute attente, cet appareil ne devait pas fonctionner correctement, veuillez vous adresser au SAV mentionné ci-dessous.

Veuillez tenir compte des points suivants : La durée de garantie est de 3 ans et débute le jour de l'achat.

Conservez impérativement la carte de garantie remplie ainsi que le ticket de caisse comme preuve d'achat. Les prestations de garantie sont uniquement valables pour les défauts de matériel et de fabrication, mais pas pour les dommages sur des pièces fragiles, comme par exemple le boîtier. Durant la période de garantie, les appareils défectueux peuvent être envoyés en port dû à l'adresse du SAV. Vous recevrez ensuite gratuitement un nouvel appareil ou un appareil réparé. Après écoulement de la période de garantie, vous avez aussi la possibilité d'envoyer l'appareil défectueux à l'adresse ci-dessous pour le faire réparer. A la fin de la garantie, les réparations seront à votre charge.

En cas de mauvaise utilisation ou de traitement non approprié, d'interventions qui n'ont pas été effectuées par notre SAV, la garantie devient caduque. Cette garantie ne restreint en rien vos droits. En cas de problèmes avec votre appareil, nous nous tenons volontiers à votre disposition par téléphone au numéro :

Tél.: + 03/231.72.25
Fax.: + 03/664.04.53

Dans un cas de garantie, veuillez envoyer l'appareil dans son emballage d'origine à :

Teknihall Benelux
Brusselstraat 33
2321 Meer, België

E-Mail : info@teknihall.be

MISES EN GARDE IMPORTANTES
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions essentielles doivent toujours être observées, et notamment celles qui suivent :

- Lisez toutes les instructions et informations figurant dans le présent manuel d'instructions et dans toute autre documentation, incluse dans le carton, qui traite de ce produit avant de mettre en marche ou de vous servir de cet appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Par mesure de protection contre l'incendie, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, sa fiche ou toute autre partie de l'appareil dans l´eau ou dans tout autre liquide.
- Il est nécessaire d'exercer une étroite surveillance lorsqu'un appareil électrique est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Eteignez et débranchez cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou sa fiche est endommagé, ou bien après que l'appareil a connu un dysfonctionnement ou a été endommagé de toute autre façon. Expédiez l'appareil en port dû à notre SAV aux fins d'examen, réparation.
- L'utilisation d'accessoires non évalués en combinaison avec l'appareil peut être source de blessures.
- Les adultes doivent faire particulièrement attention en utilisant cette cafetière à proximité d'enfants.
- Ne permettez pas à de jeunes enfants de jouer avec l'appareil.
- Ne permettez pas à de jeunes enfants ou à des personnes infirmes d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne vous servez pas de l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou encore dans un four chaud.
- Pour mettre l'appareil hors tension, placez toutes les commandes sur Arrêt, puis débranchez la fiche de la prise de courant.
- Ne vous servez pas de l'appareil à d'autres fins que son usage initial.
- Abstenez-vous de dévisser ou d'enlever le bouchon de la chaudière tant que l'appareil est en fonctionnement. Attendez que le café ait fini de passer et que toute l´eau et la vapeur aient été utilisées.
- Appareils avec verseuses en verre.

  A. La verseuse est conçue pour être utilisée exclusivement avec cet appareil.
  B. Ne posez pas une verseuse chaude sur une surface humide ou froide.

C. Ne vous servez pas d´une verseuse fissurée ou d´une verseuse dont la poignée ne tient pas bien.
D. Ne nettoyez pas la verseuse avec des produits à récurer, des tampons en laine d'acier ou d'autres matières abrasives.

Consignes particulières relatives au cordon d'alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

A propos du cordon d'alimentation électrique :

A. Cet appareil est équipé d´un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques de trébucher dessus ou de se prendre les pieds dedans qu´engendre un cordon plus long.
B. Des cordons prolongateurs de plus grande longueur sont disponibles ; on pourra les utiliser sous réserve de prendre toutes les précautions appropriées.
C. Si l'on utilise un cordon prolongateur long :

1. Les caractéristiques électriques nominales du cordon doivent être au minimum du même niveau que celles de l'appareil,
2. Si l'appareil doit être relié à la terre, le cordon prolongateur doit être constitué d'un câble à trois conducteurs,
3. Le cordon long doit être disposé de manière à ne pas pendre de la table ou du plan de travail pour empêcher qu'un enfant puisse tirer dessus, et aussi pour éviter que des passants trébuchent dessus par inadvertance.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d´expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d´une personne responsable de leur sécurité, d´une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

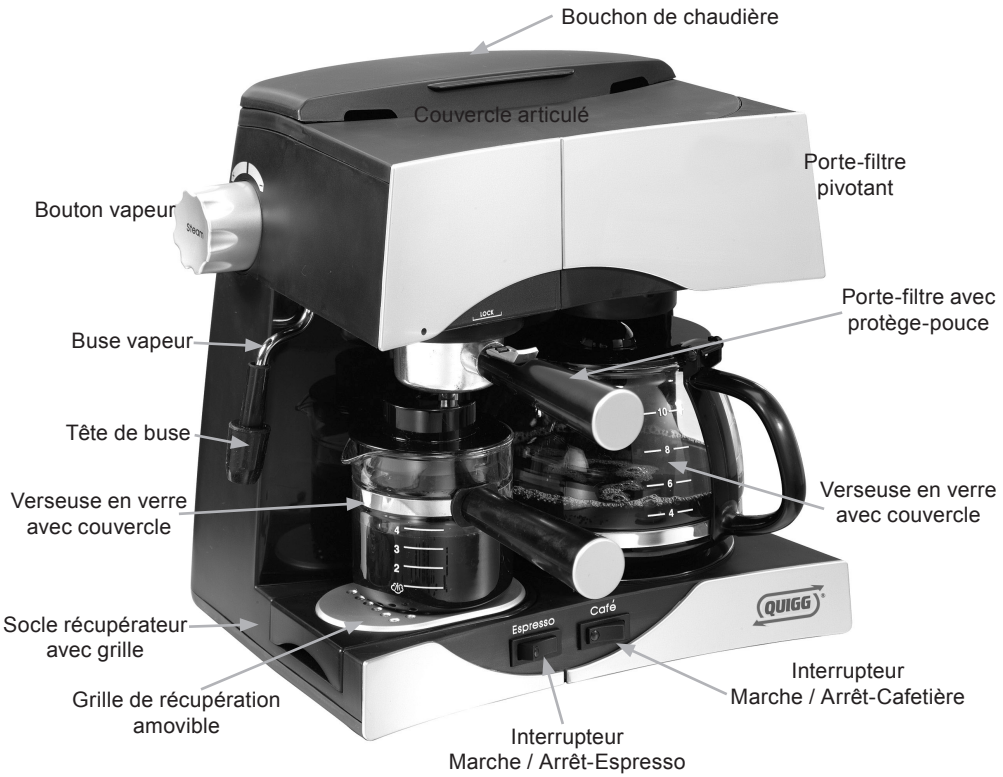
L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert en cours d´utilisation.
Le combiné cafetière & espresso ne doit jamais être immergé.

Cette machine est fabriquée pour « faire du café » et pour « réchauffer des boissons ». Attention aux brûlures provoquées par les éclaboussures d´eau chaude ou de vapeur causées par une utilisation impropre. Ne jamais toucher les pièces chaudes.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d’hôtes. »

ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

Schéma de l'appareil et liste des principaux composants



Adaptateur pour deux tasses

Dosette de mesure

Godet-filtre

PRECAUTIONS

Cet appareil est réservé exclusivement à l'usage domestique et familial. Toute intervention, à l'exception du nettoyage et de l'entretien courant, doit être exécutée par le SAV Trad'Union.

- Ne plongez pas la cafetière électrique dans l´eau ou dans tout autre liquide.
- Pour réduire le risque d´incendie ou de choc électrique, ne démontez pas le socle. Cet appareil ne contient pas de pièces sur lesquelles l´utilisateur puisse intervenir. Toute réparation doit être exécutée exclusivement par un technicien réparateur agréé.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la face inférieure de l'appareil est bien la même que celle de votre installation électrique.
- Ne vous servez jamais d´eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d´eau ; utilisez de l´eau froide exclusivement.
- Ne remplissez jamais le réservoir d´eau pendant que la cafetière électrique est en fonctionnement. Eteignez la cafetière électrique et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant de la remplir d´eau.
- Ne placez pas la verseuse sur une surface chaude ou dans un four chaud.
- Avant d´allumer la cafetière électrique, assurez-vous que la verseuse est bien posée à plat dans le cercle de la plaque chauffante.
- N'enlevez jamais la verseuse avant que le café ait complètement fini de passer, c'est-à-dire que l'écoulement du porte-filtre dans la verseuse ait complètement pris fin.
- Tenez les mains et le cordon à l'écart de toutes les pièces chaudes de la machine pendant le fonctionnement.

Avant la première utilisation

Nous vous recommandons de vous familiariser avec tous les éléments de votre combiné cafetière a espresso avant de vous en servir pour la première fois. Mettez le godet-filtre en place dans le porte-filtre, verrouillez le porte-filtre dans sa monture, ôtez et replacez le bouchon de la chaudière. Vérifiez les différentes positions de l´interrupteur. Pour éliminer tous résidus de production restant dans l'appareil, nous vous recommandons de de le faire fonctionner en mode espresso une ou deux fois avec de l´eau seulement, sans café espresso moulu. Lavez toutes les pièces amovibles à l´eau chaude additionnée de liquide vaisselle, rincez-les parfaitement et laissez-les sécher.

Lisez toutes les instructions, mises en garde, notes et mentions „Attention" avant de vous servir effectivement de la machine.
Avant la première utilisation, effectuer au moins un rinçage complet de la machine (Mode Espresso et Mode Cafetière).

ATTENTION PRESSION !

Abstenez-vous d´ouvrir le bouchon de la chaudière ou d´ôter le porte-filtre pendant que la cafetière électrique est sous tension ou tant qu'il reste de la pression dans le réservoir de la chaudière.

Ne déplacez ou n´enlevez jamais le porte-filtre pendant que la cafetière électrique est en fonctionnement et sous pression.

Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour vérifier si la machine est toujours sous pression. Observez ces précautions lorsque la machine est en marche et 10 - 15 minutes après avoir fini de l´utiliser.

- Placez l´interrupteur Marche / Arrêt en position d´arrêt (témoin éteint) et débranchez l'appareil.
- Libérez la vapeur avec précaution en tournant progressivement le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d´une montre. Si de la vapeur sort de la buse, alors la chaudière est toujours sous pression. Fermez la vapeur en tournant le bouton à l´inverse et exécutez les instructions ci-après.

- Prenez un pichet rempli d´eau froide et tenez-le sous la buse vapeur, la buse se trouvant dans le pichet. Ensuite, tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d´une montre. Laissez le bouton de vapeur dans cette position jusqu´à ce qu´il n´y ait plus de vapeur qui sorte de la buse. Une fois l´opération terminée, tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d´une montre pour fermer la sortie de vapeur.

- Vous pouvez alors enlever le bouchon de la chaudière et le porte-filtre.

ATTENTION CHALEUR !

Ne touchez pas le bouchon de la chaudière pendant le fonctionnement. Avant d´ôter le bouchon de la chaudière, éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant au moins 2 - 3 minutes. Evacuez la pression, voir ATTENTION - PRESSION.

Réalisation d'un espresso

1. Placez le combiné à proximité d´une prise de courant et dévidez une longueur suffisante de cordon de façon à pouvoir brancher la machine.
2. Placez le godet-filtre dans le porte-filtre.
3. Remplissez le godet de café espresso moulu. Le godet-filtre porte des repères à l´intérieur pour 2 et 4 tasses. Tassez légèrement le café et éliminez tout excédent de café du bord du porte-filtre. Ceci assurera sa bonne insertion dans la tête de la machine.

ATTENTION !

Ne tassez pas excessivement le café.
Ne remplissez pas le godet-filtre de café au-delà du repère pour 4 tasses. Ceci pourrait provoquer un bouchage ou un débordement.

4. Pour mettre le porte-filtre en place, alignez la flèche figurant sur le protège-pouce du porte-filtre avec celle figurant sur le flanc gauche de la machine. Levez le porte-filtre pour l'introduire dans la tête de la machine et tournez le vigoureusement vers la droite, jusqu´à ce qu'il ne puisse pas aller plus loin. La flèche du porte-filtre doit se trouver aussi loin à droite que possible. Si elle ne se trouve pas au moins au milieu de la glissière, ne faites pas fonctionner la machine. Au lieu de cela, ôtez le porte-filtre et insérez-le de nouveau comme expliqué ci-dessus, jusqu´à ce que la flèche aille suffisamment loin dans la glissière.
   Cette procédure a pour but d´éviter que la porte-filtre soit expulsé sous l´effet de la pression lorsque l´on fait le café.
5. Ouvrez le couvercle articulé et dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d´une montre.
6. Remplissez le réservoir de la chaudière d´eau froide en vous fiant aux repères inscrits sur la verseuse en verre.

ATTENTION !

Ne remplissez jamais la chaudière pendant que le combiné cafetière espresso est sous tension.
Ne versez jamais plus de 0,5 l d´eau dans la chaudière.

La verseuse en verre comporte des repères pour 2 et 4 tasses :

2 tasses d´eau = 2 tasses d´espresso
3 tasses d´eau = 2 tasses d´espresso, plus de la vapeur permettant de faire mousser du lait pour faire un cappuccino
4 tasses d´eau = 4 tasses d´espresso.

Capacité maximum en remplissant jusqu´au bas de la bande métallique qui cercle la verseuse en verre = 4 tasses d´espresso, plus de la vapeur permettant de faire mousser du lait pour faire un cappuccino.

ATTENTION !

Ne remplissez jamais la verseuse au dessus du bas de la bande métallique, respectez le repère 4 tasses.

REMARQUE
Il est très important de ne verser que la quantité d´eau nécessaire dans la chaudière. En effet, la cafetière électrique devra toujours faire passer toute l´eau jusqu´à ce que la chaudière soit vide.

7. Fermez solidement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d´une montre. Placez le couvercle de la verseuse sur la verseuse de manière à ce que l´ouverture du couvercle pointe vers le bec verseur de la verseuse.
8. Placez la verseuse sous le porte-filtre.

ATTENTION !
Assurez-vous que la grille de récupération et le socle sont en place.

9. Si vous voulez faire couler l´espresso directement dans deux tasses, clipsez l´adaptateur pour deux tasses sous le porte-filtre et assurez-vous que les tasses sont placées correctement en dessous des becs verseurs.
10. Mettez la cafetière espresso en marche au moyen de l´interrupteur Marche / Arrêt „ESPRESSO“.
Il va falloir environ 2 minutes pour que l´eau soit à bonne température. L´eau passer à travers le café moulu de façon à ce que le café coule dans la verseuse en verre ou les tasses.
11. Attendez que toute l´eau contenue dans la chaudière soit passée. Eteignez la machine.
12. Ne dévissez pas le bouchon de la chaudière tant que la machine est en fonctionnement. Attendez que le cycle soit achevé et que toute l´eau et la vapeur ait été utilisée.

ATTENTION !
Prenez garde en déposant le porte-filtre, car les pièces métalliques peuvent être encore chaudes. Pour déposer le porte-filtre, tournez-le vers la gauche au-delà du repère de verrouillage, jusqu´à ce qu´il se dissocie de la machine.

Réalisation d´un cappuccino

1. Versez 40cl de lait frais froid dans un petit pichet. Le pichet doit pouvoir se loger sous la buse vapeur. Nous recommandons d´utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé pour obtenir une mousse épaisse et dense. Utilisez du lait entier si vous préférez une mousse crémeuse.
2. Suivez les indications des points 1 à 12 de la section „Réalisation d´un espresso“.
3. Dès que les premières gouttes de café s´écoulent du porte-filtre, vous pouvez commencer à faire mousser le lait. Plongez l´embout de la buse vapeur jusqu´à mi-hauteur du pichet de lait.

4. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d´une montre pour faire sortir la vapeur. Maintenez le pichet légèrement incliné de manière à toujours voir la position de la buse lorsque vous faites mousser le lait. En quelques secondes à peine, le lait commence à mousser. A mesure que la mousse monte, abaissez progressivement le pichet de manière à ce que l´embout de la buse vapeur soit toujours légèrement en dessous de la surface de la mousse.

NOTA
Ne portez pas le lait à ébullition (c'est ce qui se passe si de grosses bulles commencent à se former à la surface du lait).
Une fois que vous avez fini de faire mousser le lait, fermez la vapeur en tournant le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d´une montre alors que la buse est toujours plongée dans le lait. Ceci évitera les projections de lait chaud et de mousse. Si vous préférez que la mousse soit ferme, laissez-la reposer pendant une minute.

ATTENTION !
Bouchage de la buse vapeur

Des résidus de lait vont s´accumuler dans l´embout de la buse vapeur après avoir fait mousser du lait. Il est très important d´essuyer l´embout de la buse vapeur avec un linge humide après chaque utilisation. Ceci contribuera à éviter le bouchage de la buse vapeur et permettra de toujours obtenir une belle mousse. Toutefois, si la buse vapeur vient à se boucher, procédez de la façon suivante :

Laissez la buse vapeur refroidir. Otez la tête de buse en caoutchouc, dévissez l´embout métallique et nettoyez à l´eau chaude. Pour dévisser l´embout, servez-vous de l´orifice ménagé dans la dosette de mesure. Assurez-vous que le passage intérieur de l´embout de la buse vapeur est dégagé, de façon à ce que la vapeur puisse passer librement pour faire mousser le lait. Vissez l´embout sur la buse et remontez la tête de buse.

Nettoyage

Avant le nettoyage, éteignez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir. Pour nettoyer la machine, vous pouvez l´essuyer avec un chiffon humide. Ne plongez jamais la cafetière électrique dans l´eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez la tête au moyen d´un chiffon humide et enlevez les restes de café moulu. S´il reste de l'eau dans la chaudière, laissez la machine refroidir, ôtez tous les éléments amovibles et videz la chaudière par l´orifice supérieur en retournant la machine.

Nettoyage de la buse vapeur

Nettoyez la buse vapeur chaque fois que vous l´avez plongée dans le lait, sans quoi l´intérieur de la buse risque de se boucher et les dépôts de lait à l´extérieur vont durcir et deviendront difficiles à enlever.
Si la buse se bouche néanmoins, ôtez la tête de buse et dévissez l´embout de la buse vapeur. Eliminez toutes les particules de lait en rinçant à l´eau chaude. Remettez l´embout de la buse en place en veillant à ce qu´il soit bien vissé. Essuyez l´extérieur de la buse avec un chiffon humide. Tenez le chiffon humide très près de l´embout de la buse et ouvrez la valve de vapeur. Laissez la vapeur s´échapper dans le chiffon humide pendant 1 - 2 secondes, puis refermez la valve. Tous les résidus de lait auront ainsi été chassés.

Nettoyage du socle récupérateur

La grille et le socle récupérateur peuvent être nettoyés en les démontant et en les frottant avec un chiffon humide.

ATTENTION !
N´essayez pas d´ouvrir ou de démonter le corps de la machine.

Détartrage de la section espresso

La section espresso doit être détartrée régulièrement. La fréquence des détartrages dépend de la dureté de l´eau et de la fréquence d´utilisation de la cafetière espresso.
Avant le détartrage, il faut impérativement dévisser le tamis de la tête de la machine.

1. Eliminez tous les résidus de calcaire et de café présents dans le tamis et la tête de la machine.
2. Enlevez la tête de la buse.
   Par respect pour l´écologie et pour des raisons de santé, nous recommandons l´usage exclusif de substances biologiques telles que l´acide citrique pour le détartrage.
3. Dissolvez 2 cuillérées à soupe d´acide citrique dans un peu plus d´un quart de litre d´eau et versez la solution dans le réservoir de la chaudière. Placez un récipient sous la tête de la machine et un autre sous la buse vapeur. (Nota : n´utilisez pas le porte-filtre lors du détartrage.)
4. Ouvrez la valve de vapeur et mettez l'appareil en marche. Laissez la solution détartrante s´écouler par la tête espresso et la buse vapeur.
5. Après chaque cycle, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Répétez l´opération de nouveau.
   Après cela, remplissez 2 fois le réservoir de la chaudière d´eau claire et laissez celle-ci s´écouler à travers le système. Eteignez l'appareil et

laissez-le refroidir. Remettez le tamis en place dans la tête de la machine et enfoncez la tête de buse sur la buse vapeur.

Problèmes dans la réalisation d´un espresso ou d´un cappuccino et causes possibles

(Vérifiez toujours si l'appareil est branché et si l´interrupteur est sur la position „Marche“)

Problèmes :

1. L´espresso fuit du porte-filtre.
   Causes :
   - Le porte-filtre n´est pas bien en place.
   - Le porte-filtre n´est pas en position de verrouillage.
   - Le joint interne est sale et a besoin d´être nettoyé.
   - Le joint n´a plus d´élasticité, remplacez-le par un joint neuf.
   - Il reste du café moulu sur le bord du porte-filtre.
2. L'espresso ne sort pas.
   Causes :
   - Il n´y a pas d´eau dans le réservoir de la chaudière.
   - Il n´y a pas de café dans le porte-filtre.
   - Le filtre est colmaté parce que le café est moulu trop fin et/ou trop tassé.
3. La vapeur ne sort pas de la buse vapeur.
   Causes :
   - Pas d´eau ou pas suffisamment d´eau dans le réservoir de la chaudière.
   - La buse vapeur est bouchée (voir la rubrique „Nettoyage“).
4. Pas suffisamment de mousse en faisant mousser le lait.
   Causes :
   - La buse vapeur touche le fond du pichet.
   - L´ouverture supérieure de la tête de buse est plongée dans le lait.
   - La buse vapeur est bouchée (voir la rubrique „Nettoyage“).

Préparation du café filtre

Avant de faire un premier café délicieux, nous vous recommandons de rincer la cafetière en la faisant fonctionner pendant un ou deux cycles avec de l´eau seulement, sans café moulu. Ceci permettra d´éliminer toute la poussière qui peut s´y être accumulée pendant l´expédition. Assurez-vous que le réservoir d´eau est vide. Sortez toute la documentation, etc… susceptible de se trouver dans le réservoir d´eau.

- Le couvercle de la verseuse en verre doit être positionné convenablement pendant la réalisation du café. Les crochets avant doivent être à l´intérieur de la verseuse et la partie rectangulaire du couvercle doit être enfoncée de manière à s´enclencher dans la poignée de la verseuse en verre.

- Pour libérer le couvercle, poussez la partie rectangulaire du couvercle vers le haut.
- Assurez-vous que le porte-filtre pivotant est bien fermé pendant que le café passe. Poussez-le fermement jusqu´à ce que le filtre touche le flanc de la cafetière électrique et que le filtre „s'encliquette" en place.

ATTENTION !
Si le porte-filtre pivotant n´est pas convenablement fermé, le clapet de sûreté ne peut pas fonctionner. Ceci peut causer un débordement d´eau ou de café chaud(e).
Le clapet de sûreté est ouvert tant que la verseuse en verre se trouve dans la machine et est posée comme il faut sur la plaque chauffante, et que le porte-filtre pivotant est convenablement fermé. Lorsque vous faites passer le café, assurez-vous que la verseuse en verre est en place

Mise en place du café moulu

1. Sortez le porte-filtre pivotant et mettez-y un filtre en papier. Nous recommandons l´utilisation de filtres „1 X 4". Lorsque vous mettez le filtre en papier en place, veillez à le mettre dans le bon sens dans le porte-filtre. Servez-vous de vos mains pour faire en sorte que le filtre épouse les contours du porte-filtre. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats.
2. Versez le café moulu dans le porte-filtre. Nous suggérons de compter une dosette de mesure de café moulu par tasse de café désirée. Lorsque vous vous serez servi de votre cafetière électrique plusieurs fois, vous saurez ajuster la quantité de café selon vos goûts. Nous déconseillons d´utiliser du café qui a été moulu trop fin, car une telle mouture empêche l´eau de passer à travers le café.
3. Fermez le porte-filtre pivotant et assurez-vous qu´il soit bien fermé complètement.

ATTENTION !
Veillez à ce que le filtre en papier ne se replie pas lorsque vous refermez le porte-filtre pivotant, sans quoi l´eau risque de s´écouler entre le filtre en papier et le porte-filtre, ce qui donnera un café sans fade et sans goût.

Remplissage du réservoir d´eau

1. Ouvrez le couvercle articulé du réservoir d´eau. Versez la quantité d´eau désirée. La quantité de café obtenue au terme de l'opération sera légèrement inférieure à la quantité d´eau versée dans le réservoir d´eau. Ceci est dû à l´absorption minime d´eau par le café moulu. Par conséquent, versez un petit peu plus d´eau afin d´obtenir le nombre de tasses désiré.
2. Placez la verseuse en verre avec son couvercle en position sur la plaque chauffante.

3. Mettez la cafetière électrique en marche au moyen de l´interrupteur Marche / Arrêt „CAFÉ“. Le témoin lumineux va s´allumer, indiquant que l´opération a débuté.
4. Tant que le témoin rouge demeure allumé, le café sera maintenu au chaud.

Nettoyage

- Débranchez toujours cet appareil avant de le nettoyer. Nettoyez le godet-filtre, la verseuse et le couvercle dans une solution d´eau chaude et de savon liquide doux.
- Ne vous servez jamais d´agents récurrents abrasifs.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l´eau. Pour le nettoyer, essuyez-le simplement avec un chiffon doux humide. Ne vous servez jamais d´un chiffon pour nettoyer l´intérieur du réservoir d´eau, car ceci risquerait de laisser des dépôts de peluche dedans. Contentez-vous de le rincer à l´eau froide périodiquement.

Détartrage de la cafetière électrique

La cafetière doit être détartrée régulièrement. La fréquence des détartrages dépend de la dureté de l´eau et de la fréquence d´utilisation de la cafetière. Certains indices vous signalent qu'un détartrage est nécessaire, et notamment :

- un bruit accru pendant l´ébullition de l´eau.
- un temps de préparation plus long.

En cas d´usage fréquent, le détartrage doit être exécuté selon la périodicité suivante :

- si l´eau est douce : une fois par an ;
- si l´eau est moyennement dure : une fois par trimestre ;
- si l´eau est très dure : une fois par mois.

En cas de doute quant à la dureté de l´eau dans votre région, adressez-vous au service local des eaux.
Par respect pour l´écologie et pour des raisons de santé, nous recommandons l'usage exclusif de substances biologiques telles que l'acide citrique pour le détartrage.

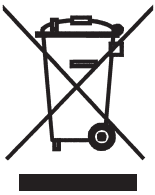
Dissolvez 2 cuillérées à soupe d´acide citrique dans un demi-litre d´eau et versez la solution dans le réservoir d´eau. Faites passer la solution 2 ou 3 fois dans la machine comme si vous faisiez du café, mais sans utiliser de café moulu. La solution chaude doit être laissée refroidir avant de la reverser dans le réservoir d´eau. Pour terminer, faites passer deux fois la même quantité d´eau claire.

Recyclage

Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive Européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d´un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Poids net : 3.26kg